

---

# Zeberka na slodko z grilla

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2882 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

750 g zeberek wieprzowych,

olej do smazenia.

Marynata:

1 maly kawalek imbiru lub 1/2 lyzki w proszku,

2 zabki czosnku,

3 lyzki miodu,

2 lyzki wodki,

3 lyzki sosu sojowego,

3 lyzki octu winnego,

1 lyzeczka tabasco,

1 lyzka maki kartoflanej.

1. Ostрым nozem przeciac wiazania miedzy kregami i oddzielic jedno zeberko od

drugiego. Porabac tasakiem na kawalki dlugosci 6-8 cm.

2. Przygotowac marynate: imbir i czosnek obrac, posiekac, polaczyc z sosem sojowym, maka kartoflana, wodka, octem, tabasco i miodem, starannie wymieszac.

3. Polowa marynaty zalac zeberka, przykryc, odstawic na 45 min.

4. Zamarynowane zeberka smazyc na dobrze rozgrzanym oleju z kazdej strony 5 min

5. Podsmazone zeberka ulozyc na grillu. Piec, poki nie zbrazowieja. W trakcie

pieczenia odwracac i smarowac pedzelkiem reszta marynaty. Mozna rowniez zeberka ulozyc w jednej warstwie w nagrzanym do temp. 220żC piekarniku, piec

10-15 min. W polowie pieczenia posmarowac marynata. Podawac na goraco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 68.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)